

ELGOIBAR



Foto de 'familia' de las personas que trabajaron en el restaurante San Pedro el pasado día 28 de junio, día de San Pedro. DV

El restaurante San Pedro se cierra el día 28

Jesús Arrillaga y su mujer, Mila Laka, se jubilan y se despiden dando las gracias «a la clientela y a todas las personas que han trabajado con nosotros»

JABI LEON

ELGOIBAR. No tiene estrellas Michelin ni aparece en las pomposas guías que encumbran a los mejores establecimientos de restauración del planeta.

Sin embargo, el restaurante San Pedro, situado en el barrio elgoibartarra de Idotorbe, siempre ha tenido algo de lo que, probablemente, no pueden presumir muchos de esos grandes restaurantes que aparecen en las guías culinarias: la capacidad de hacer que la clientela se sienta como en su propia casa.

Conocido por el trato agradable que siempre ha dispensado a la

clientela y por ofrecer unas copiosas comidas 'caseras' capaces de satisfacer a los paladares más exigentes, el restaurante San Pedro cerrará sus puertas de manera definitiva el próximo día 28 de julio.

Al matrimonio formado por Jesús Arrillaga y Mila Laka le ha llegado la hora de la merecida jubilación. Los vecinos del barrio y las muchas personas que acostumbran a acercarse hasta Idotorbe para disfrutar de su tiempo de ocio, especialmente los fines de semana y durante los meses de verano, les van a echar de menos.

«Nosotros también vamos a echar en falta el contacto con la gente, pero ya estamos muy cansados porque este trabajo ata mucho y es muy duro», señala el matrimonio, que aprovecha la ocasión para dar las gracias «a toda la clientela y a todas las personas que han trabajado con nosotros a lo largo de tantos años. Siempre hemos trabajado con familiares y

personas del barrio», es decir, «con gente de casa», subrayan.

Siete décadas de andadura

Aunque desconoce la fecha exacta, Jesús calcula que fue «hace unos 70 años» cuando sus abuelos Manuel y Joxepa abrieron un bar en el caserío familiar.

Después fueron sus padres, Clemente Arrillaga y Paula Arrate, quienes se hicieron con las riendas del negocio, «pero mi padre falleció joven y mi hermana María Rosa y yo nos incorporamos para ayudar a nuestra madre», explica Jesús.

Aunque siempre ha mantenido sus señas de identidad, el restaurante San Pedro ha evolucionado mucho con el tiempo.

Mila Laka se unió al equipo en 1979, cuando se casó: «entonces había un único menú a base de sopa de pescado, cordero con ensalada, 'tripotzas' y cuajada», recuerda. Poco a poco el restau-

te fue ampliando su oferta culinaria: «primero empezamos a traer pescado y chuletas y a partir de ahí fuimos incorporando otros productos y más platos», explicaba el pasado jueves la propia Mila, en un pequeño descanso mientras hacía croquetas.

Y es que, junto al cordero, los fritos de San Pedro se han convertido en todo un clásico. A buen seguro, entre quienes han comido en el restaurante no resultará fácil encontrar a alguien que no los haya probado.

Quienes aún no lo hayan hecho todavía tienen un par de semanas por delante. Eso sí, reservar un sitio para comer los próximos fines de semana no parece tarea sencilla. El cierre del restaurante San Pedro está a la vuelta de la esquina. Con él Jesús y Mila cierran una etapa. Pero también abren otra: «A partir de ahora solo queremos llevar un modo de vida normal, vivir tranquilos», sentencian.

DEBA

Amagoia Arrieta competirá en los próximos Juegos Paralímpicos

J.L.

DEBA. La deportista debarra Amagoia Arrieta ha logrado el billete para competir en los próximos Juegos Paralímpicos, que se disputarán en París a finales del mes de agosto.

Arrieta, que ha recibido esta semana la notificación de que acudirá a las próximas paralympadas, competirá en la modalidad de Boccia; una disciplina en la que ya ha conseguido importantes logros tanto a nivel estatal como internacional.

De hecho, Amagoia ocupa actualmente la sexta posición en el ranking mundial y recientemente ha conseguido grandes resultados deportivos en la categoría BC1 de su disciplina. Entre todos ellos destacan el oro cosechado en el Campeonato de Europa disputado en Rotterdam y la plata con la que se alzó en el Challenger de Zagreb (Croacia).

El Ayuntamiento ha indicado que la participación de Amagoia Arrieta en los Juegos Paralímpicos «es un orgullo para el pueblo». Por ello, le desea «la mejor de las suertes» y avanza que «vamos a estar pendientes de su participación, animándole en todo momento».



La debarra Amagoia Arrieta. DV

Funeraria
Música

Funeuskadi



mémora

Elgoibarren zerbitzu integrala eskeintzen duen ehortetxe bakarra: beilatokia eta errausketa-labea leku berean duena.

Única funeraria que ofrece un servicio integral en Elgoibar: tanatorio y crematorio en el mismo lugar.



Elgoibarko bulego berria
Nueva oficina de Elgoibar

Bernardo Ezenarro, 15
T. 943 747 386



Xixilion, 3
(Polígono SIGMA Industrialdea)